Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 21

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **Schweizer katholische Frauenzeitung : Wochenbl. für Unterhaltung u. Belehrung**

Band (Jahr): **2 (1902)**

Heft 21

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Beilage zur Schweizer kathol. Frauenzeitung Nr. 21.

Druck und Verlag der Buch- und Kunstdruckerei Union, Solothurn.

Für's Haus.

Einkaufen und Aufbewahren von Spargeln. Man achte beim Einkaufe auf Spargeln, die nicht welk sind, sondern ein möglichst frisches Aussehen haben und jedenfalls keine wässerigen, eingezogenen Schnittenden. Man ziehe dicke Spargeln vor. Die Pfeifen sollen nicht grün, sondern rötlich- oder gelblich-weiß sein.

Die Spargeln lassen sich bei richtiger Methode längere Zeit — unter besonders günstigen Umständen sogar bis 3/4 Jahre aufbewahren. Zu diesem Zwecke wähle man von frischen eben erst dem Boden entnommenen Spargeln die vollkommensten Exemplare, reibt sie mit einem Tuche ab und verschließt die Schnittfläche mit Paraffin. Man beschafft sich einen gut verlöteten, der Menge der zu conservierenden Spargeln entsprechend großen Blechkasten. In diesen bringe man zu unterst eine Lage feinst gemalener Holzkohlen, circa 1 cm hoch. Darauf folgt eine Lage Spargeln, doch so, daß keine die andere berührt, dann wieder eine Schichte Kohlen und so fort bis der Kasten gefüllt ist; zu oberst kommt eine Kohlenschichte. Nun wird ein gut schließender Deckel fest auf die Kohlen gepreßt und derselbe luftdicht verlötet. Den Kasten bringt man an einen kühlen Ort, am besten in einen trockenen, tiefliegenden Keller, wo man sie bis Weihnachten aufbewahren kann. Diese Spargeln, die man zubereitet wie frische, sind in ihrem Wohlgeschmack von jenen gar nicht zu unterscheiden.

Versengte Wäsche wird vermittelst eines leinenen Läppchens mit folgender Lösung bestrichen: Auf 900 Gramm heißes Wasser 100 Gr. Chlorkalk. Nachher wird mit kaltem Wasser tüchtig nachgespühlt. Stärke muß vor dieser Anwendung erst mit heißem Wasser aus der Wäsche ausgewaschen werden.

Küche.

Menu von Dienstag den 22. April im Kochkurs in Sarnen. 1902.

Mittagessen: Reissuppe
Hackbraten
Kartoffelschnitze
Pflücksalat.

Süße Platte: Griesauflauf mit Orangensyrup.

Reissuppe. Im Salzwasser bringt man Fleischknochen aufs Feuer. Wenn die Brühe siedet, fügt man ihr eine verhackte, gelbe Rübe, 1 Sellerieknolle, 1 Lauchstengel und Petersilie bei. 1/2 Stunde vor dem Essen wird 1/2 Pfund gewaschener Reis darin weichgekocht. Angerichtet wird die Suppe, nachdem man die Knochen aus ihr entfernt hat, über feingeschnittenen Schnittlauch und zerriebene Muskatnuß. Zur Kräftigung der Suppe gibt man einen Theelöffel voll Maggiwürze bei.

Hackbraten. Zu einem schmackhaften Hackbraten hackt man ganz fein mageres Rind- und Schweinefleisch mit dem Gelben eines Lauchstengels, einer Zwiebel, Petersilie und einer Citronenrinde. Unter das gehackte Fleisch wird gebracht: in Milch eingeweichtes, ausgepreßtes und fein zerstoßenes Brot, drei Eier, das nötige Salz, etwas Muskatnuß und ein wenig Pfeffer. Ist alles gut unter einander gemischt, formt man daraus eine Wurst, umgibt sie mit Paniermehl, legt sie mit einer halben Zwiebel und einigen Stücken Butter in die Bratpfanne, bestreut sie mit etwas Salz und Mehl, und bratet sie im heißen Bratofen, unter fleißigem Begießen mit der Butter, auf beiden Seiten hellbraun. Hierauf gießt man an den Braten etwas klare Fleischbrühe und läßt ihn darin weichkochen. Vor dem Servieren entfettet man die Sauce.

Kartoffelschnitze. Rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in Form von Schnitzen geschnitten, dann im Salzwasser weichgekocht mit etwas frischer Butter auf eine erwärmte Platte angerichtet und mit feingeschnittener Petersilie oder Schnittlauch bestreut.

Pflücksalat. Ganz junger Pflücksalat wird rein gewaschen, in einem Ausschwinger ausgeschwungen und in eine Salatschüssel gebracht. Nun gibt man ihm das nötige Salz, eine Prise Pfeffer, feingeschnittenen Schnittlauch, 6 Löffel Olivenöl und 4 Löffel guten Weinessig bei und mischt alles gut untereinander. Der Salat wird mit hartgesottenen Eiern nett garniert und zu Tisch gegeben.

Griesauflauf. In ein Liter siedende Milch wird ein Stück frische Butter, 125 Gramm an einer Citrone stark abgeriebener Stockzucker, 125 Gramm erlesene, gewaschene Weinbeeren gebracht und so viel Gries eingerührt, bis die Milch ordentlich dick wird, sodann auf schwachem Feuer alles gehörig gekocht. Angerichtet wird der Auflauf in eine mit kaltem Wasser ausgespühlte Form und nach dem Erkalten auf eine Platte gestürzt. Vor dem Servieren umgießt man den Auflauf mit Orangensyrup. Man kann ihn auch separat servieren.

Kursteilnehmerin Th. R.,
unter Kursleitung von Frau Beyli,
von Muri.

Unsere Bilder.

Ein guter Hausfreund. Unser Doktor ist jedenfalls kein Chirurge neuer Schule und hat wohl kaum Kenntnis von Röntgenstrahlen oder Professor Leydens zerstörbarer Krebserreger. Schon haben die Jahre Silberlocken, aber auch reiche Erfahrung gebracht und noch sind Hand und Auge sicher. Schon oft hat das treue Pferd den Arzt hieher getragen zum kinderreichen Hause, darin dieser seine Kunst erprobt. Aber nicht nur des Arztes Kunst, sondern auch seine Menschenfreundlichkeit ist es, die ihn zum wahren Hausfreund machte. Drum ergibt sich heute der kleine Patient mutig und willig seiner Behandlung. Wohl mit ängstlicher Spannung und mit sichtlichem Mitgefühl für das Brüderlein, aber auch mit Vertrauen ruhen aller Augen auf des Arztes Hand, die schon so oft sich bewährt.

Sprüche.

Dein Müssen und Dein Mögen,
Die steh'n sich oft entgegen;
Du thust am besten, wenn Du thust
Nicht was Du magst, nein, was Du mußt.

F. W. Weber.

Dein wahres Glück, o Menschenkind,
O glaube doch mit nichten,
Daß es erfüllte Wünsche sind,
Es sind erfüllte Pflichten.

A. Gerok.

Kindermund.

Fatales Zusammentreffen. Klein Willy hat Montag, Mittwoch und Freitag Privatunterricht: Einmal beschäftigt sich sein Bruder Hans mit dem immerwährenden Kalender im Konversationslexikon. Willy fragt wißbegierig, was das sei. Hans erklärt es ihm. „Ach Hans, sieh' doch mal nach, wann ich meinen siebzigsten Geburtstag habe." „Freitag den 7. Februar 1948", lautet die Antwort. „Ach Freitag", meinte Willy bedauernd, „gerade wo ich Stunde habe."

Auflösung des Rätsels in voriger Nummer:

Leidenschaft.

Briefkasten der Redaktion.

Aloe. Herzlichen Dank. Sie werden dem Gesandten begegnen. Bezüglich Thema möge Ihnen gelten: Ins Leben, ins volle, greif' hinein. Das Zusammenfinden im fremden Lande ist der wunde Punkt. Ein Mehreres hoffentlich bald mündlich. Leider säumt der Lenz und hemmet alle Pläne. Soeben Eingegangenes kann leider nicht mehr aufgenommen werden.

G. O. K. Im Kinderkonzert den ersten Platz haben und Aktivmitglied sein im Schweizer-Frauenbunde! Solche Vielseitigkeit lob' ich mir, sie schafft nach erwähnter Tendenz „Aus dem Leben für das Leben." Beiträge für „Praktika" stets willkommen. Freundlichen Gruß.

K. B. in D. Wenden Sie sich an das „Stellenvermittlungsbureau" des kathol. Mädchenschutzvereins Habsburgstraße Luzern.

Redaktion: Frau A. Winistörfer, Sarmenstorf (Aargau).

Berner Leinen **Bett-, Tisch-, Küchen-, Handtuch-, Hemden-, Rein- und Halb-Leinen.** Nur garantiert reellstes, dauerhaftes eigenes Fabrikat. Jede Meterzahl. — Monogr.-Stickerei. Spez.: **Brautaussteuern** Muster franko. Billige Preise. 372 (115⁰)

Müller & Co., Langenthal (Bern).

Leinenweberei mit elektrischem Betrieb u. Handweberei.

Zahlreiche, amtlich beglaubigte, private und ärztliche Atteste bebescheinigen, daß Dr. med. **Woerlein's** (6²⁶)

Magentrank

das wirksamste Mittel gegen alle Magenleiden und dessen Folgen ist, nämlich Magenkrämpfe, Appetitlosigkeit, Sodbrennen, Magendruck, schlechte Verdauung, Verstopfung, Hämorrhoiden, Kopfweh **Bis jetzt unübertroffen.** — Preis Fr. 1.50, 2.50, 4 50 per Flacon.

Nur echt mit vollem Namenszug und Schutzmarke: 3660⁵²

Dr. Woerlein, praktischer Arzt.

Ferner nach dessen Vorschrift:

Diät-Thee's, glänzend bewährt bei:

Asthma und Lungenleiden	Fr. 1.—
Epilepsie und Nervenleiden	„ 1.20
Rheumatismus und Gicht	„ 1 20
Wassersucht	„ 1.20
Blutreinigungsthee	„ 1.20
Kräuter-Brustthee	„ 1.20

Erhältlich in der **Hirsch-Apotheke, Solothurn.**

Das Ideal der Säuglingsnahrung ist die Muttermilch; wo diese fehlt, empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste

Kinder-Milch

Diese keimfreie Naturmilch verhütet Verdauungsstörungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen. (46₂₀)

Depots in Apotheken.

Verlanget Muster gratis von

Trockenbeer-

WEIN

à Fr. 23. — die 100 Liter franko jede schweizerische Bahnstation.

(22²⁰) **Oscar Roggen, Weinfabrik, Murten.**

14jähriger Erfolg. — Chemisch untersucht. — Viele Dankschreiben.

Emphehle meinen **vielfach preisgekrönten**

Sanitäts-, Tafel- und Kindernähr-Zwieback

100 Stück zu Fr. 2. 80 franko. Nachn. Zu Geschenken sehr geeignet. 55/¹³

Meyer-Stauffer,

Zwieback-Bäckerei, Zofingen.

(41 6) 134

(Za. 1513 g)

(54₁₀) **Rausch's Haarwasser** 188

das beste Pflegemittel der Haare gegen Haarausfall, mangelhaften Haarwuchs und Schuppenbildung. Wo nicht erhältlich direkt durch **J. W. Rausch, Emmishofen.**

Direkte Sendungen an die bekannte grösste und erste

Chemische Waschanstalt und Kleiderfärberei

Terlinden & Co.

vormals (45₂₆)

H. HINTERMEISTER

in Küsnacht-Zürich

werden in **kürzester Frist sorgfältig** effektuiert und retourniert in solider

Gratis-Schachtelpackung

Filialen u. Dépôts in allen grössern Städten u. Ortschaften der Schweiz

Hausierer werden nicht gehalten.

Hausierer werden nicht gehalten.

Gärtner-Lehrling.

In unserer Gärtnerei sind wiederum 1 bis 2 **Lehrlingsstellen** offen. Berücksichtigung können nur kräftige, intelligente Lehrlinge aus rechtschaffener Familie finden.

Gebrüder Bernhard, Wil St,

(63) Baumschulen u. Handelsgärtnerei.

Kein Vater

und keine Mutter sollten versäumen, ihren Töchtern das praktische

Viktoria - Lehrbuch der Damenschneiderei

zum Selbst-Unterricht

anzuschaffen. Das bereits in 3. Aufl. erschienene Buch (Preis nur Mk. 1.50) lehrt gründlichst und spielend leicht die gesamte Damenschneiderei, die für jeden Haushalt unentbehrlich ist und grösste Ersparnis verursacht. Gegen Einsendung von M. 1. 60 oder Nachnahme zu beziehen von der Verfasserin **Frau P. Thom,** Leipzig, Sedanstrasse 11, I.

Ebenda sind zu haben für nur M. 1. 60 die 3 modernsten gebrauchsfertigen Schnittmuster für Röcke oder Blousen, sowie für nur 80 Pfg. die 61/¹³

Grundform für Empire-Kleider.

Bitte bei Bedarf unsere sehr reichhaltige Musterkollektion in wollenen und baumwollenen

Damen- und Kinderkleiderstoffen

sowie in

Herren- u. Knabenkleider-Stoffen

franko zu verlangen. (3⁰)

Wormann Söhne

BASEL

Aeltestes Versandgeschäft

Damen-, Herren- u. Kinderkonfektion-Auswahlsendungen.

— Illustrierter Katalog gratis. —

Druck und Verlag der Buch- und Kunstdruckerei Union in Solothurn.